

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2004-2784

## Qualités microbiologiques et chimiques des anchois marinés préparés avec différents additifs végétaux et des sauces

Microbiological and chemical qualities of marinated anchovy prepared with different vegetable additives and sauce

**Sen M.K.C.\* and Temelli S.**

\* Uludag University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Hygiene and Technology, 16059 Gorukle Kampusu, Bursa, Turquie ; Fax : 90 (224) 4428025 ; E-mail : seran@uludag.edu.tr

Revue de Médecine Vétérinaire, 2003, 154 (11), p. 703-707 - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### ● Résumé

Dans cette étude, des anchois surgelés sont décongelés et lavés, puis étêtés et éviscérés, et les filets sont immergés pendant 24 h à 4°C dans une solution de marinade contenant 7,5% de chlorure de sodium et du vinaigre à une acidité de 4%. Puis différents ingrédients et sauces sont ajoutés (ail, sauce au poivre pasteurisée, olives vertes marinées), avant un conditionnement sous vide suivi d'un entreposage de 24 h à 4°C.

Les analyses microbiologiques (flore aérobie mésophile totale, coliformes, staphylocoques coagulase positive, salmonelles, germes anaérobies sulfite-réducteurs, levures et moisissures) et chimiques (pH, acidité et salinité totales) des filets d'anchois prêts à consommer sont effectuées. Les ingrédients et les sauces ajoutés sont aussi soumis à des analyses microbiologiques. Les résultats obtenus prouvent qu'ils n'ont pas eu d'incidence sur la qualité microbiologique des anchois et que les filets d'anchois ainsi préparés ne contiennent donc pas de pathogènes présentant un risque pour la santé, lorsqu'ils sont conservés dans des conditions convenables.